

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	6	必修
担当教員			
藪口 恭巨			
木2, 3, 4			
添付ファイル			

科目の概要	洋菓子の基礎実習で学んだことの応用を行い、基本配合をもとにいろいろな材料を組み入れ、色、形、味、風味の違い、製法を学び完成度の高いお菓子を作る
授業の内容	<p>(1) シブストパッション シブスト生地とタルト生地の製法について</p> <p>(2) ズコット イタリア菓子ズコットの製法について</p> <p>(3) ガトー・マルジョレーヌ フランスのレストランピラミッドのスペシャリティーの製法について</p> <p>(4) ザッハトルテ ウイーン菓子ザッハトルテの製法について</p> <p>(5) 大量調理販売 (1) 焼き菓子、パンの試作</p> <p>(6) 大量調理販売 (1) 焼き菓子、パンの製作と販売</p> <p>(7) ガトーショコラ・フランボワーズ ビスキュイショコラとフランボワーズのガナッシュの製法と組み立てについて</p> <p>(8) ショコラフランボワーズ ビスキュイショコラとフランボワーズのガナッシュの製法と組み立てについて</p> <p>(8) ココ・アナナス ココナッツとパイナップルのムース組み立てについて</p> <p>(9) 大量調理販売 (2) 焼き菓子、パンの試作</p> <p>(10) 大量調理販売 (2) 焼き菓子、パンの製作と販売</p> <p>(11) サバラン・オ・フリユイ 発酵菓子サバランの製法について</p> <p>(12) サントノーレ パイ生地、朱生地、クリーム of 製法と組み立てについて</p> <p>(13) 大量調理販売 (3) 焼き菓子、パンの試作</p> <p>(14) 大量調理販売 (3) 焼き菓子、パンの製作と販売</p> <p>(15) まとめ</p>
学習到達目標	基礎の作り方と応用を行い材料の組み合わせ方、色、形、味、風味の違いを学ぶ。
授業の方法	よくわかるお菓子の基礎の基礎を参考にオリジナルレシピを取り入れ実習を行う。
成績評価の方法	実技試験80% 平常点10% ノート記入10%
教科書・テキスト	よくわかるお菓子の基礎の基礎 配布プリント
参考書	プロのためのわかりやすいフランス菓子
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	実習後の復讐と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う
履修上の留意事項	ユニホーム、身だしなみ、衛生面并留意すること

オフィスアワー	月曜日 火曜日 水曜日 木曜日の9:00~1700
実務経験	(株)ホテルプラザ 勤務10年 (株)ホテルニューオータニ大阪 勤務3年 (株)ホテルオークラ神戸 勤務8年 (株)阪急シグマコーポレーション ホテル阪急インターナショナル 勤務13年 大阪青山大学短期大学部 勤務10年 製菓基礎実習、製菓専門実習、製菓専門技術 I、製菓総合演習 製菓理論各論(洋菓子)、製菓理論各論(和菓子)、卒業研究
その他	